



SAINT-GERMAIN  
& PATIO

## INFLUENCES INFLUENCES

Ceviche de bar, lait de tigre infusé  
à la truffe 24  
Sea bream truffled ceviche

Burrata des Pouilles, tartare de câpres à la  
sicilienne 26  
Burrata Pugliese, Sicilian style capers  
tartare

Avocat, quinoa et mangue,  
vinaigrette acidulée 22  
Sliced avocado, quinoa, mango  
and citrus dressing

Tiradito de thon à la péruvienne 24  
Tuna Peruvian style

Buddha bowl au saumon ou au thon 29/34  
Buddha bowl with tuna or salmon

Salade César au poulet ou gambas 32/36  
Chicken or king prawns Cesar salad

Club Lutetia au poulet rôti  
ou au saumon fumé 34/38  
Club sandwich with roasted chicken  
or smoked salmon

Sélection de fromages 16  
Aged cheese selection

Paris - Brest 16  
Paris - Brest

Pavlova gourmande aux fruits rouges 28  
à partager  
Red berries Pavlova to share

## LUTETIA SIGNATURE

Demi-homard rôti et caviar osciètre 90  
Half roasted lobster and Oscietra caviar

Demi-homard rôti et sphères de truffe 90  
Half roasted lobster and truffle balls

## PLATS MAIN COURSES

Tagliata de boeuf et jus à la grenade 38  
Beef tagliata and pomegranate dressing

Côte de veau à la milanaise 46  
Veal Milanese

Bar juste rôti, cocos de Paimpol, coques  
beurre blanc aux algues 38  
Roasted seabream, Paimpol cocos, clams,  
seaweed infused "beurre blanc"

Brouillade à la truffe 34  
Scrambled eggs with black truffle

Macaroni all'arrabbiata 24  
Macaroni all'arrabbiata

## SALADES SALADS

Salade méditerranéenne aux falafels 25  
Mediterranean salad with falafel

## SANDWICHES ET BURGER SANDWICHES & BURGER

J. Winnfield's cheese burger 36  
In France we call it a royal cheese

Lobster roll brioché, sauce cocktail  
et oignons frits 44  
Lobster roll, cocktail sauce & fried onions

## PATISSERIES ET FROMAGES PASTRIES AND CHEESES

Baba au rhum et aux raisins 16  
Rhum and raisins "Baba"

Assiette de fruits frais tranchés 18  
Sliced fresh fruits

Café gourmand 17  
Coffee and selection of delicacies

Fraises et framboises, crème Chantilly à la vanille 22  
Strawberries and raspberries, vanilla-flavoured whipped cream

## CLASSIQUES PARISIENS PARISIAN CLASSICS

Belle assiette de saumon fumé, crème  
légère citronnée 26  
Smoked salmon and light citrus cream

Foie gras aux fruits de saison et pain  
Poilâne toasté 27  
Foie gras, Poilâne bread toasts, seasonal  
condiments

Fraîcheur de crabe & avocat 32  
Avocado and crab meat

6 Spéciales Gillaudeau n° 3,  
Charente-Maritime 30  
6 Oysters Gillaudeau N°3

Caviar Oscietre 30g, toasts  
& crème légère 120  
Oscietra caviar 30g, toasts & light cream

Velouté de légumes 18  
Vegetable soup

Baby lettuce croquante et vinaigrette au  
citron 16  
Baby lettuce salad, citrus dressing